

speisekarte für freitag, 09.05.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen, grieß- und markklößchen 7,80
- ❖ **spargelcremesuppe**
mit erdbeere und pesto vom Bärlauch 8,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 18,50
- ❖ **spargel trifft ziege – vera's käse aus lauern**
ziegenkäse gratiniert mit thymian-honig und pinienkernen,
dazu spargel weiß/grün, sauce hollandaise, beerenallerlei und ciabatta 22,80
- ❖ **„maharadscha-salad“**
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und
melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 18,50
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing,
dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 14,50
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 17,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**
dazu baguette 14,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**
an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip 19,50
- ❖ **linsencurry „fatma's dream“**
mit frischer papaya, paprika und süßkartoffel,
dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ **tagliatelle „asparagi“**
mit grünem spargel, ricotta und zitronen-basilikum-gremolata 15,80
- ❖ **linguine „gamberetti“**
mit garnelen, fischsugo, dattel-tomate und kräutern 18,50
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 12,80
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 16,80
- ❖ **spinat-lachs-maultaschen**
mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce 18,50
- ❖ **„omas hackbraten“**
mit kartoffelpüree und erbsen-karotten-gemüse 12,80
- ❖ **chicken „tikka masala - harpal-style“**
hühnchen in indischer joghurt-tomatensauce, dazu basmatireis
und babyleaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ **schwäbisch hällisches kotelett vom grill**
mit bratkartoffeln und frischem marktgemüse 18,50
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 22,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **frischer pulpo vom grill**
auf cremigen tahin-erbsen, spargel grün/weiß mit erdbeere
und geröstetes ciabatta 26,80



zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsaucе, – klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 16,80

- ❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes ciabatta 23,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 28,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 31,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 26,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 33,80
 - ❖ schwäbischer zwiebelrostbraten – aus dem roastbeef geschnitten – mit maultäschle, hausgemachte spätzle, gemischter salat 28,80
- unsere steaks werden nach art des hauses medium gegrillt.
bei besonderen wünschen wenden sie sich bitte an unser servicepersonal
- ❖ wiener schnitzel vom kalb
mit steakhouse-pommes und buntem salatteller 24,80
 - ❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 18,50
 - ❖ gebackener schafskäse,
mit kräuterquark, sweet-chili-dip, gemischtem salat,
und geröstetem ciabatta 13,80
 - ❖ lakudia premium-oliven, olivenöl und geröstetes baguette 7,80
 - ❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,50
 - ❖ rambazamba pommes rot/weiß 5,50
 - ❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 5,50

zum nachtisch

- ❖ tiramisu „classico“ 7,80